



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS SYIAH KUALA**  
**UPT. PERPUSTAKAAN**

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

## **ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH**

### **TITLE**

**TINGKAT HIGIENITAS DAGING SAPI YANG DIJUAL PADA BEBERAPA PASAR TRADISIONAL DI BANDA ACEH**

### **ABSTRACT**

**TINGKAT HIGIENITAS DAGING SAPI YANG DIJUAL PADA BEBERAPA PASAR TRADISIONAL DI BANDA ACEH**

Oleh :

**ARFANDANI**

**ABSTRAK**

Suatu penelitian telah dilakukan untuk mengetahui kandungan mikroorganisme serta kandungan pH yang terdapat pada daging Sapi pada pasar tradisional di Banda Aceh. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Susu Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Darussalam Banda Aceh dari 5 Mei sampai 28 Juni 2014. Dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu Pasar A (Beurawe), Pasar B (Peunayong), Pasar C (Uleekareng), Pasar D (Seutui), dengan 5 ulangan. Parameter yang diamati adalah uji total Escherichia coli, uji total mikroorganisme dan nilai pH. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa total bakteri total Escherichia coli yang terdapat pada daging Sapi yang dijual pada keempat pasar berbeda sangat nyata ( $P_{0,05}$ ) yaitu berkisar 6,19 – 6,28.

Kata Kunci : daging sapi, higienitas, mikroba, pasar tradisional.

â€f

**LEVEL OF HYGIENE BEEF SOLD IN SOME TRADISIONAL MARKETS IN BANDA ACEH**

By :

**ARFANDANI**

**ABSTRACT**

A study has been conducted to determine the content of microorganism and pH value in Cow meat from tradisional market in Banda Aceh. This research was conducted at the Department of Animal Husbandry Dairy Processing Laboratory, Faculty of Agriculture UNSYIAH, Darussalam, Banda Aceh from May 5th to June 28 th, 2014. By using non factorial completely randomized design consisting of 4 treatments (4 treatment) which are (A) Beurawe, (B) Peunayong, (C) Uleekareng, (D) Setui and 5 replications. The parameter observed were total of Escherichia coli, total microorganism and the degree of acidity (pH). The results showed that total of Escherichia coli found highly significant ( $P_{0.05}$ ). This suggested that meat from all four markets have low level of higienity of  $10^{-5}$ . The number total mikroorganism exceeded the SNI ( $1 \times 10^{-4}$ ) while pH value is not significant ( $P > 0.05$ ) and it is ranged from 6.19 to 6.28.

Keywords : beef, hygiene, microbe, tradisional market